

## Soupe maïs citron vert et sa brochette de poulet aux épices (Argentine)

### Ingrédients pour 6 personnes :

- 1 oignon
- 1 c.à.s. d'huile d'olive
- 1 grande boîte de maïs (environ 500g)
- 2 bouillon cubes de volaille
- 1 c.à.c bombée de paprika
- une pincée de piment
- 1/2 citron vert
- poivre et muscade
- 4 c.à.s. de crème fraîche épaisse
  
- 400g d'escalope de poulet
- 1 citron jaune
- 1 c.à.s. d'huile d'olive
- sel et autres épices pour le poulet (cumin, piment, paprika, muscade, curry ...)

Découper les escalopes de poulet en petits cubes et les laisser mariner au moins 30 minutes dans un saladier avec le jus de citron jaune, l'huile d'olive, le sel et les épices choisies. Puis faire chauffer une poêle et y mettre la viande ; la faire revenir jusqu'à ce qu'elle prenne une jolie couleur. Réserver. Quand c'est froid, enfiler sur de petites brochettes (style apéro) en bois (pour pouvoir les réchauffer au micro-ondes avant de servir).

Dans une cocotte, faire revenir l'oignon émincé dans l'huile d'olive jusqu'à transparence. Ajouter le maïs égoutter et remuer. Préparer le bouillon de volaille avec les 2 cubes dans 1 1/2l d'eau et le mettre sur le maïs. Ajouter paprika, piment et poivre ; le sel est souvent inutile car les bouillons industriels sont souvent trop salé. Laisser mijoter au moins 30 minutes. Passer au blender ou au mixeur puis au chinois (sinon il reste des peaux de grain de maïs). Remettre dans une casserole, faire un peu évaporer (si vous la trouver trop liquide), incorporer la crème puis enfin le jus d'un demi citron vert.

Présentez un plat avec les mini brochettes et servez la soupe parsemée de muscade dans des bols.

Accord met et vin : Un blanc ou un rosé de Provence ou de l'hérault.